



CANTINA DI  
ESANATOGLIA

## CASE QUAGNA - IGP MARCHE ROSSO - PINOT NERO



Denominazione

IGP Marche Rosso

Zona di Produzione

Pagliano

Vitigni

100% Pinot Nero

Alcool

13% Vol

Esposizione

Sud

Anno di impianto vigneti

dal 1998 al 2005

Altitudine

450 s.m.l.

Sistema di allevamento

Guyot

Numero di ceppi per ha

4700

Caratteristiche del terreno

Argilloso

Produzione per ha

50 quintali

Vinificazione

Fermentazione sulle sue bucce per  
oltre due settimane

Maturazione

Almeno 8 mesi sui suoi lieviti con  
batonage settimanali in acciaio

Case Quagna è il nostro Pinot Nero in purezza. Le uve vengono attentamente selezionate in vigneto e vinificate tempestivamente nella nostra cantina. Successivamente alla fermentazione riposa sulle sue bucce per una settimana prima di essere trasferito in piccoli fusti di rovere dove affina per 16 mesi. Ne viene un vino elegante, persistente e dai profumi di spezia e piccoli frutti. Particolarmente entusiasmante l'abbinamento con arrostiti di pesce.

Contatti: Alessandro Vecchietti

Tel 3348239376

Mail: [alessandro.vecchietti@gmail.com](mailto:alessandro.vecchietti@gmail.com)

Web: [cantinadiesanatoglia.IT](http://cantinadiesanatoglia.IT)